

Soulfood

Herbst 2026



Bitte mit Reservierung
www.habsgut.at

ab 14.30, oder früher, wenn wir bereit sind

Barfood

Skin on fries* 6.4

Knusprige Pommes | Ketchup

Karaage Chicken 11.2

Knuspriges Huhn

Limette | Trüffelmayonnaise

Arancini* 8.4

Knusprige Risottobällchen

Tomate | Mozzarella (3 Stk.)

Pumpkin Pot 6.4

Cremige Kürbissuppe | Kernöl

Soulfood

Beef Tartare 16.4

Rindfleisch | marinierte

Buchenpilze | fermentierte, rote

Zwiebel | Kapern | Senfkaviar

Salzflocken | Focaccia

aufgeschlagene Butter

+ Bio-Ei 2.5

+ Portion Focaccia 3.5

Smashed Burger 12.4

Rindfleisch | Cheddar | fermentierte

Gurken | Rote-Zwiebel-Chutney

Röstzwiebel

+ Skin on fries 3.8

hab*schis

*ideal zum Teilen und gemeinsam
genießen, mind. 2 Stück*

Sardellen 3.8 / Stk.

Zitronenzesten | Sardellen |

gesalzene Butter | Chilliflocken

Beef Tartare 4.2 / Stk.

Rindfleisch aus Österreich | Kapern

Senfkaviar | Erbsensprossen

Basilikum-Tomate 3.4 / Stk.

Rindfleisch aus Österreich | Kapern

Senfkaviar | Gartenkresse

vegan Kürbis Gnocchi 14.2

Geschmorter Kürbis | Spinat |

Walnüsse | Salbei

+ Parmesan 1.4

Pumpkin & Cream 12.8

Geschmorter Kürbis | Fetacreme

Walnüsse | Pistazien | gepuffter

Wildreis

vegan Massaman Curry 13.4

Aromatisches Wurzelgemüse | Paprika

Koriander | Limette | Basmatireis

+ saftige Hühneroberkeule 4.2

Brunch ^{bis 14.30}

Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren 36.0
inkl. Glas Prosecco oder Vitalshot

Kinder zwischen 6 und 11 Jahren 28.0
inkl. Kinderlimo

Kinder zwischen 3 und 5 Jahren 18.0
inkl. Kinderlimo

Süßes

Schokobrownie 6.8
Brownie | Sauerkirschen

Streuselkuchen 6.4
Obst der Saison

Bauernkrapfen 8,2
Warmer Bauernkrapfen
Marillenmarmelade | Staubzucker

Kugel Vanilleeis 2.5

*ab sofort, denn für Süßes
sind wir immer bereit*

